

拒絶理由通知書



特許出願の番号 特願2005-035261
起案日 平成19年 6月26日
特許庁審査官 松田 芳子 3435 4B00
特許出願人代理人 伊東 忠彦 様
適用条文 第29条第1項、第29条第2項、第36条

この出願は、次の理由によって拒絶をすべきものである。これについて意見があれば、この通知書の発送の日から60日以内に意見書を提出して下さい。

理 由

提出期限

9/3 (月)

[理由1]

この出願の下記の請求項に係る発明は、その出願前に日本国内又は外国において、頒布された下記の刊行物に記載された発明又は電気通信回線を通じて公衆に利用可能となった発明であるから、特許法第29条第1項第3号に該当し、特許を受けることができない。

記 (引用文献等については引用文献等一覧参照)

(A)

- ・請求項 1-14
- ・引用文献等 1
- ・備考

本願は、特願2004-515487号（以下、「原出願」という。）をもととして、平成17年2月10日に分割された出願である。

そこで、まず本願について、分割要件の適否について検討する。

本願の特許請求の範囲に記載された発明は「炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ及び水を少なくとも原料として使用し、発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性アルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」に係るものである。

一方、原出願の願書に最初に添付した特許請求の範囲、明細書又は図面には、「炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ、色素、起泡・泡持ち向上物質及び水を原料として使用し、発酵前

液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性アルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」等についての記載はあるものの、前記「炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ及び水を少なくとも原料として使用し、発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性アルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」に含有される「起泡・泡持ち向上物質および色素を用いずに、炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ及び水を少なくとも原料として使用し、発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性アルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」については何ら記載されておらず、また、この点が前記原出願の願書に最初に添付した特許請求の範囲、明細書又は図面の記載から自明の事項であるとも認められない。

よって、本願は新規事項を含むので適法な分割出願ではない。したがって、本願の現実の出願日である平成17年2月10日を出願日として取り扱う。

してみれば、原出願の国際公開パンフレットである国際公開第2004/000990号（以下、「引用文献1」という）は、本願に対する公知文献となる。

そして、上記請求項に係る発明と、引用文献1に記載の発明を対比すると、両者の構成に差異はない。

(B)

- ・請求項 14
- ・引用文献等 2
- ・備考

引用文献2には、コーンシロップ等の糖と、大豆タンパク質等のタンパク質と、ホップと、水を原料として、発酵前液を製造し、該発酵前液に、酵母を使用して発酵させ、色素、起泡向上物質を添加して、発泡性アルコール飲料を製造することが記載されている。

ここで、請求項14に係る発明と、引用文献2に記載されている発明は、前者が「ビール様アルコール飲料」であるのに対して、後者が「発泡性アルコール飲料」である点で両者は一見相違している。

しかしながら、請求項14に係る発明における、「ビール様」とはいかなる飲料を意味しているか不明であり、かつ、両者は同様の材料を用いて、同様の製造工程を経て得たものであるから、請求項14に係る発明と、引用文献2に記載の発明は、物質として区別がつかない。

[理由2]

この出願の下記の請求項に係る発明は、その出願前に日本国内又は外国において、頒布された下記 of 刊行物に記載された発明又は電気通信回線を通じて公衆に

利用可能となった発明に基いて、その出願前にその発明の属する技術の分野における通常の知識を有する者が容易に発明をすることができたものであるから、特許法第29条第2項の規定により特許を受けることができない。

記 (引用文献等については引用文献等一覧参照)

(A)

- ・請求項：1，4，5，7－9，14
- ・引用文献等：2－5
- ・備考

引用文献3には、デンプンに基づくグルコースシロップと可溶性タンパク質性材料から得た麦汁様組成物、ホップ、水、色素で発酵前液を製造し、該発酵前液に酵母を使用して発酵させることによりビール様アルコール飲料を製造する方法が記載されているものと認める。また、該シロップをトウモロコシ、馬鈴薯、米等から得ることが記載されている。

本願請求項1に係る発明と引用文献3に記載された発明とを対比すると、前者の窒素源がえんどう豆、大豆から選択されるものである点で後者と相違している。

他方、引用文献4には大豆タンパク質液、糖、ホップから得た組成物に酵母を作用させたビール様アルコール飲料が記載されているものと認める。

また、引用文献2には、大豆タンパク質、糖、ホップから得た組成物に酵母を作用させた発泡性アルコール飲料が記載されている。

さらに、引用文献5には、緑豆を用いたビールが記載されている。

ここで、引用文献3と引用文献2，4，5はともに、ビール様アルコール飲料に係る発明であり、かつ、本願出願前、豆類がタンパク質を含みビールの副材料として用いられることは当業者にとって周知であったから（必要であれば、宮地秀夫，ビール醸造技術，食品産業新聞社，1999年12月28日，pp.72等を参照）、引用文献3に記載のビール様アルコール飲料の窒素源を供給する原料として、馬鈴薯、トウモロコシ、米等の代わりに、引用文献2，4，5に記載された大豆等各種豆類を用いることは当業者が容易に想到しうる事項である。

また、上記構成を採用することにより、格別の効果を奏するものとも認められない。

(B)

- ・請求項 2，10，14
- ・引用文献等 2－6
- ・備考

上記(A)にも記載したとおり、引用文献3には、デンプンに基づくグルコースシロップと可溶性タンパク質性材料から得た麦汁様組成物、ホップ、水、色素で発酵前液を製造し、該発酵前液に酵母を使用して発酵させることによりビール

様アルコール飲料を製造する方法が記載されているものと認める。また、該シロップをトウモロコシ、馬鈴薯、米等から得ることが記載されている。

本願請求項2に係る発明と、引用文献3に記載の発明とを対比すると、(A)で言及した点の他、前者が起泡・泡持ち向上物質・色素を含む点で後者と相違している。

他方、引用文献6にはホップを含む穀類発酵液と香味成分と、起泡剤と泡保持剤、炭酸ガスを有する発泡性及び泡保持性を有する炭酸ガス含有アルコール飲料が記載されている。また、段落【0023】～【0025】には起泡剤としてキラヤサポニン、高麗人参サポニン、甘茶サポニン等の植物抽出サポニン類、アルギン酸プロピレングリコールエステル、泡保持剤として寒天、ゼラチン、キサンタンガム、カラギーナン、ペクチン、タマリンドガム、ジェランガム、ローカストビーンガム等の増粘剤が記載されている。

ここで、本願出願前、ビール及びビール様アルコール飲料において起泡・泡持ちを向上させることは当業者にとって周知の課題であり、また、引用文献3及び引用文献6は、いずれもホップを含む発酵液を原料とした発泡性アルコール飲料に係る発明であるから、引用文献3に記載のビール様アルコール飲料において引用文献6に記載された起泡・泡持ち向上物質を添加することは当業者が容易に想到しうる事項である。

また、起泡・泡持ち向上物質を添加する時期は格段の阻害要因がない限り当業者が適宜選択しうる事項である（必要であれば、特公昭39-12292号公報、特公昭39-14490号公報等を参照されたい）。

さらに、引用文献6等にも記載されるように、本願出願前、各種サポニン、増粘剤、タンパク質、アルギン酸エステルが起泡・泡持ち向上物質として使用できることは当業者にとって周知であったから用いる起泡・泡持ち向上物質は公知のものの中から当業者が適宜選択しうる事項である。

そして、上記構成を採用することにより、格別の効果を奏するものとも認められない。

(C)

- ・請求項 3, 8, 11-14
- ・引用文献等 2-5
- ・備考

本願出願前、ビール等発泡アルコール飲料において所望の風味のものを得るためにビールフレーバー、ハーブ等の香料を添加すること、栄養学的性質を向上させる等の目的で食物繊維を添加すること、及び、ホップとして粉末ホップ等を用いることは、当業者にとって周知の技術であったから、引用文献3に記載の発明において、ビールフレーバー、ハーブ等の香料を添加すること、食物繊維を添加すること、及び、ホップとして粉末ホップ等を用いることは、当業者が容易になし得ることである。

そして、上記構成を採用することにより、格別の効果を奏するものとも認められない。

(D)

- ・請求項 6, 14
- ・引用文献等 2-5
- ・備考

引用文献3記載のシロップは本願発明と同様、トウモロコシ、馬鈴薯、米などを原料として製造されるものであるから、意識的にアミノ酸を残していなくても、技術常識を参酌すれば、ごく一部アミノ酸が残存している可能性のあるシロップを含むものであると認められる。

また、そうでないとしても、引用文献3記載のシロップは、酵母による発酵前にアミノ酸やペプチド等を含むタンパク質溶液と混合し麦汁様組成物として用いられるものであるから、シロップに対し予めアミノ酸を含ませておく構成を想到することに格別の困難性は認められない。

そして、上記構成を採用することにより、格別の効果を奏するものとも認められない。

[理由3]

この出願は、特許請求の範囲の記載が下記の点で、特許法第36条第6項第2号に規定する要件を満たしていない。

記

(1) 請求項1-14について

請求項1に記載された「ビール様アルコール飲料」とは具体的にいかなる飲料を意味しているのか明らかでないので、不明確である。

よって、請求項1-14に係る発明は、明確でない。

(2) 請求項7, 14について

請求項7に記載された「ビール酵母による発酵を可能とするに十分なアミノ酸組成」とは、具体的にいかなる組成を、意味しているのか不明である。

よって、請求項7, 14に係る発明は、明確でない。

(3) 請求項8, 14について

請求項8に記載された「テトラホップ」「ヘキサホップ」は、当業者に一樣に理解されるものとは認められず、不明確である。

よって、請求項8, 14に係る発明は、明確でない。

(4) 請求項8-10, 14について

上記請求項には、「等」「などの」なる用語を用い、発明の範囲が不明確である。

よって、請求項 8-10, 14に係る発明は、明確でない。

(5) 請求項 10, 14について

請求項 10に記載された「植物抽出サポニン系物質」とは「植物サポニン」の他にいかなる物質を包含するのか不明であり、発明の範囲が不明確である。請求項 10に記載された「タンパク質系物質」についても同様である。

よって、請求項 10, 14に係る発明は、明確でない。

(6) 請求項 11, 14について

請求項 11に記載された「ビールらしさを付与する香料」とは、具体的にいかなる香料が包含され、いかなる香料が包含されないのかが不明であり、発明の範囲が不明確である。

よって、請求項 11, 14に係る発明は、明確でない。

(7) 請求項 12, 14について

請求項 12に記載された「機能性を付与する水溶性食物繊維」とは、いかなる水溶性食物繊維が包含され、いかなる水溶性食物繊維が包含されないのかが不明であり、発明の範囲が不明確である。

よって、請求項 12, 14に係る発明は、明確でない。

(「機能性を付与する」なる表現を削除されることを検討されたい。)

(8) 請求項 13, 14について

請求項 13に記載された「香味に特徴を与えるハーブ」とは、いかなるハーブが包含され、いかなるハーブが包含されないのかが不明であり、発明の範囲が不明確である。

よって、請求項 13, 14に係る発明は、明確でない。

(「香味に特徴を与える」なる表現を削除されることを検討されたい。)

[理由 4]

この出願は、特許請求の範囲の記載が下記の点で、特許法第 36 条第 6 項第 1 号に規定する要件を満たしていない。

記

(1) 請求項 1, 3-8, 11-14について

請求項 1に係る発明は、「炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ及び水を少なくとも原料として使用し、発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性ア

ルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」に係るものである。

しかしながら、本願の発明の詳細な説明には、「炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ、色素、起泡・泡持ち向上物質及び水を少なくとも原料として使用し、発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性アルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」が記載されているのみであり、「炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ及び水を少なくとも原料として使用し、発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性アルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」に包含される「起泡・泡持ち向上物質および色素を用いずに、炭素源を含有するシロップ、大豆又はえんどう豆より得られた窒素源を含む窒素源、ホップ及び水を少なくとも原料として使用し、発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母を使用して発酵させることにより発泡性アルコール飲料を得るビール様アルコール飲料の製造方法」については、何ら記載も示唆もされていない。

よって、請求項 1, 3-8, 11-14に係る発明は、発明の詳細な説明に記載したものではない。

拒絶の理由が新たに発見された場合には拒絶の理由が通知される。

<補正等の示唆>

(1) 明細書、特許請求の範囲を補正した場合は、補正により記載を変更した個所に下線を引くこと（特許法施行規則様式第 13 備考 6）。

(2) 補正は、この出願の出願当初の明細書、特許請求の範囲又は図面に記載した事項のほか、出願当初の明細書、特許請求の範囲又は図面に記載した事項から自明な事項の範囲内で行わなければならない。補正の際には、意見書で、各補正事項について補正が適法なものである理由を、根拠となる出願当初の明細書等の記載箇所を明確に示したうえで主張されたい。（意見書の記載形式は、無効審判における訂正請求書の記載形式を参考にされたい。）

(3) なお、上記の補正等の示唆は法律的效果を生じさせるものではなく、拒絶理由を解消するための一案である。明細書、特許請求の範囲及び図面をどのように補正するかは出願人が決定すべきものである。

引用文献等一覧 (Cited References)

1. 国際公開第 2004/000990 号
2. 米国特許第 3798331 号明細書
3. 特開 2001-37462 号公報
4. 中国発明特許出願公開明細書第 1123833 号, 1996 年 6 月 5 日 公開
5. 中国発明特許出願公開明細書第 1111278 号, 1995 年 11 月 8 日

公開

6. 特開2001-103954号公報

先行技術文献調査結果の記録

- ・ 調査した分野 IPC第7版 C12C, F, G, H, J, L
- DB名 JSTPLUS (JDreamII)
Food Science and Technology Abstracts/
Foodline/Foods Adlibra/WPIDS (DIALOG)
- ・ 先行技術文献 特公昭39-12292号公報
特公昭39-14490号公報
宮地秀夫, ビール醸造技術, 食品産業新聞社,
1999年12月28日, pp.72

この先行技術文献調査結果の記録は、拒絶理由を構成するものではない。

この拒絶理由通知の内容に関するお問い合わせ、または面接のご希望がございましたら、以下までご連絡下さい。

特許審査第三部生命工学 西村 亜希子

TEL 03 (3581) 1101 内線3448

FAX 03 (3501) 0491